



Силабус навчальної дисципліни
«Проектування об'єктів ресторанного бізнесу»

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	4 курс, 1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 102 год.
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua
Викладач (-і)	Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.
Контактна інформація викладача	+380507534570 kramarenko_dp@ukr.net
Дні занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС

Мета навчальної дисципліни: є формування глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами, методами проектування і сприяють їх ефективному застосуванню при розробленні концептуальних, інженерно-технологічних та просторових рішень об'єктів ресторанного бізнесу з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації сервісних і технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг в готельному комплексі, ефективній інноваційній діяльності, опанування сучасними методиками і галузевими вимогами до розробки проектної документації при створенні нових і реконструкції діючих об'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Устаткування закладів ресторанного господарства Технологія продукції ресторанного господарства Організація ресторанного господарства	Переддипломна практика Дипломний проект

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Загальні основи проектування

Тема 1. Поняття про проектування підприємств харчування, його мета і завдання

Тема 2. Класифікація і функціональні особливості закладів ресторанного господарства



Тема 3. Порядок розробки, узгодження і затвердження проектної документації

Тема 4. Основні принципи технологічного проектування. Вимоги до проектування бізнесу

Тема 5. Моделювання виробничих процесів підприємств ресторанного господарства, що проектується

Тема 6. Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства, що проектується

Змістовий модуль 2. *Проектування окремих груп приміщень*

Тема 7. Проектування складських приміщень

Тема 8. Проектування заготівельних цехів

Тема 9. Проектування доготівельних цехів

Тема 10. Проектування кондитерського і борошняного цехів

Тема 11. Проектування мийних посуду та приміщень різання хліба

Тема 12. Проектування приміщень для відвідувачів

Змістовий модуль 3. *Особливості компоновки закладів ресторанного господарства*

Тема 13. Загальні вимоги до компонування приміщень

Тема 14. Проектування процесу виробництва кулінарної продукції та кондитерських виробів

Тема 15. Кейтеринг у ресторанному бізнесі

Тема 16. Компонування приміщень підприємств з централізованого виробництва продукції

Тема 17. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства

Тема 18. Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних вимог у

Закладах ресторанного господарства

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: індивідуальні розрахункові компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота, тестування

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.